

Ingrediencie

1 lístkové cesto, 1 roztierateľný syr (karička...), 100 g nakrájanej šunky, 100 g plátkového syra, pizza korenie, soľ, čierna oliva, vajíčko na potretie

Postup

Rozmrazené cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na obdĺžnik. Potrieme ho roztierateľným syrom, poukladáme plátky šunky, potom syra a posypeme pizza korením a soľou. Zvinieme ako roládu, zabalíme do fólie a necháme v chlade cca hodinu odpočinúť. Potom pokrájame na kolieska a reznou stranou uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a do stredu položíme polovicu olivy. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 25 minút dozlatista.

